

KORISNIČKI PRIRUČNIK MIKROVALNA PEĆNICA

Molimo, prije rukovanja pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik.

MH656****
(dodatno, molimo provjerite specifikacije modela)

Kako radi mikrovalna funkcija

Mikrovalovi su oblik energije sličan radijskim, televizijskim valovima i običnog dnevnog svjetla. Mikrovalovi se obično šire prema vani i putuju u atmosferu te nestaju bez ikakvog učinka.

Međutim, ova pećnica ima magnetron koji je dizajniran tako da iskorištava energiju mikrovalova.

El. energija, koja napaja cijev magnetrona, koristi se za stvaranje energije mikrovalova.

Ovi mikrovalovi ulaze u područje za pečenje kroz otvore unutar pećnice. Plitica se nalazi unutar pećnice. Mikrovalovi ne mogu proći kroz metalne stijenke pećnice, ali mogu prodrijeti kroz materijale poput stakla, porculana i papira, tj. kroz materijale od kojih je napravljeno posuđe za sigurno spremanje hrane u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijavaju kuhinjsko posuđe, ali ono može postati vruće zbog topline koju stvara hrana.

Vrlo siguran uređaj

Vaša mikrovalna pećnica je jedan od najsigurnijih kućanskih uređaja. Kada su vrata otvorena pećnica automatski prestaje stvarati mikrovalove. Energija mikrovalova se potpuno pretvara u toplinu kada prođe u hranu i ne ostavlja "zaostalu energiju" koja vam može naštetiti dok jedete hranu.

SADRŽAJ

3 VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

8 PRIJE UPORABE

- 8 Otpakiravanje i instalacija
- 10 Upravljačka ploča
- 10 Prikaz piktograma
- 11 Podešavanje sata
- 11 Brzo pokretanje
- 11 Više / Manje
- 11 Ušteda energije

12 UPORABA

- 12 Mjerenje vremena pečenja
- 12 Razine snage mikrovalova
- 13 Pečenje na roštilju
- 13 Kombinirano pečenje na roštilju
- 14 Blokada za djecu
- 14 Pečenje hrane
- 15 Upute izbornika za pečenje hrane
- 16 Popularni izbornik
- 16 Upute za popularni izbornik
- 20 Omekšavanje i otapanje
- 20 Upute za izbornik omekšavanja i otapanja
- 21 Odmrzavanje i pečenje
- 21 Upute za izbornik odmrzavanja i pečenja
- 23 Jogurt
- 23 Upute izbornika za pripremu jogurta
- 24 Održavanje topline
- 24 Zdravo prženje
- 24 Upute za zdravo prženje
- 26 Odmrzavanje pomoću invertera
- 26 Upute izbornika odmrzavanja pomoću invertera

27 KUHINJSKI PRIBOR KOJI SE SIGURNO MOŽE KORISTITI U MIKROVALNOJ PEĆNICI

28 KARAKTERISTIKE HRANE I PEČENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

30 PAMETNE FUNKCIJE

31 PITANJA I ODGOVORI

32 TEHNIČKI PODACI

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

Pročitajte i pridržavajte se svih uputa prije uporabe pećnice i tako spriječite rizik od požara, strujnog udara, tjelesnih ozljeda ili oštećenja prilikom uporabe pećnice. Ove upute ne sadrže sve moguće situacije koje se mogu dogoditi. Uvijek kontaktirajte servis ili proizvođača u vezi s problemima koje ne razumijete.

POZOR

Ovo je sigurnosni simbol upozorenja. Ovaj simbol upozorava na moguću opasnost koja može izazvati vašu smrt ili smrt drugih te ozlijediti vas ili druge ljude. Nakon sigurnosnog simbola upozorenja slijede sigurnosne poruke i riječ "POZOR" ili "OPREZ". Ove riječi znače:

POZOR

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili nesigurne postupke koje mogu izazvati teške tjelesne ozljede ili smrt.

OPREZ

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili nesigurne postupke koje mogu izazvati tjelesne ozljede ili štetu na imovini.

POZOR

- 1 **N**e dirajte i ne mijenjajte ni ne popravljajte vrata, brtve na vratima, upravljačku ploču, prekidače sigurnosne blokade ili neki drugi dio pećnice što bi uključivalo uklanjanje bilo kakvog zaštitnog pokrova koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova. **N**e rukujte pećnicom ako su neispravne brtve na vratima ili susjedni dijelovi na mikrovalnoj pećnici. **P**opravke smije izvršiti samo kvalificirani servisni tehničar.
 - **Z**a razliku od drugih uređaja, mikrovalna pećnica je oprema pod visokim naponom kroz koju prolazi el. energije. Neispravno rukovanje ili popravak mogu rezultirati štetnim izlaganjem pretjeranoj energiji mikrovalova ili strujnim udarom.
- 2 **N**e koristite pećnicu u svrhu uklanjanja vlage. (**N**pr. rukovanje pećnicom s vlažnim novinama, odjećom, igračkama, električnim uređajima, kućnim ljubimcima ili djecom, itd.)
 - **T**o može izazvati opasnost od požara, opekline ili iznenadne smrti uslijed strujnog udara.
- 3 **O**vaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem. (**M**ala) Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s uređajem.
 - **N**eispravna uporaba može izazvati opasnosti poput požara, strujnog udara ili opekline.
- 4 **D**ostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. **M**alu djecu držite podalje od uređaja.
 - **J**er se mogu opeći.
- 5 **T**ekućine i druga hrana ne smiju se grijati u zatvorenim posudama, jer one mogu eksplodirati. **U**klonite plastični omot s hrane prije pripreme ili odmrzavanja. **U**pamtite kako u nekim slučajevima hrana može biti prekrivena plastičnom folijom radi grijanja ili pripremanja.
 - **T**o može prsnuti.
- 6 **P**ripazite i koristite odgovarajući pribor za svaki način rukovanja.
 - **N**eispravna uporaba može izazvati oštećenje pećnice i pribora ili izazvati iskru ili požar.
- 7 **D**jeci se ne smije dopustiti da se igraju s priborom ili vješaju na ručku od vrata.
 - **J**er se tako mogu ozlijediti.


- 8 **O**pasno je za svakog osim za osposobljeno osoblje vršiti servis ili popravak koji uključuje uklanjanje pokrova koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova.
- 9 **K**ada se uređaj koristi u kombiniranom načinu rada tada djeca mogu koristiti uređaj ali samo ako su pod nadzorom odrasle osobe zbog temperature koja se stvara.
- 10 **N**e rukujte pećnicom ako je oštećena. **I**znimno je važno da su vrata pećnice ispravno zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (zakrivljena), (2) šarkama i rezama (slomljene ili olabavljene), (3) brtvama na vratima ili površini brtvi.
- **T**o može rezultirati pretjeranom izlaganju energiji mikrovalova.
- 11 **A**ko su vrata ili brtve na vratima oštećene tada se ne smije rukovati pećnicom dok je ne popravi za to osposobljena osoba.
- 12 **U**ređaj je opremljen s produžnim kabelom ili uređajem s prijenosnim utičnicama, produžni kabel na uređaju s prijenosnim utičnicama mora se postaviti tako da ga se ne može poprskati ili da vlaga u njega ne može ući.
- 13 **D**jeci smijete dozvoliti uporabu pećnice samo ako su pod nadzorom i kada im se daju odgovarajuće upute tako da dijete može koristiti uređaj na siguran način i razumjeti opasnosti od neispravne uporabe.
- 14 **T**ijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. **T**rebate paziti i izbjegavati dirati vruće dijelove. **D**jeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- 15 **T**ijekom uporabe uređaj postaje vruć. **T**rebate paziti i izbjegavati dirati vruće dijelove unutar pećnice.
- 16 **Z**a čišćenje staklenih vrata pećnice ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne lopatice jer one mogu ogrepsiti površinu, a to može rezultirati raspršivanjem stakla.

OPREZ

- 1 **N**e možete rukovati pećnicom ako su vrata otvorena zbog sigurnosnih blokada ugrađenih u mehanizam vrata. **V**ažno je ne dirati i mijenjati sigurnosne blokade.
- **T**o može rezultirati štetnim izlaganjem pretjeranoj količini energije mikrovalova. (**S**igurnosne blokade automatski isključuju pripremu hrane kada se vrata otvore.)
- 2 **N**e postavljajte nikakve predmete (poput kuhinjskih ubrusa, salveta, itd.) između prednjeg dijela vrata i vrata ili ne dozvolite da se nakupe ostaci hrane ili sredstva za čišćenje na površini brtvi.
- **T**o može rezultirati pretjeranom izlaganju energiji mikrovalova.
- 3 **M**olimo, vodite računa o ispravnom podešavanju vremena pripreme hrane, male količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme pripreme ili zagrijavanja.
- **P**retjerano kuhanje može rezultirati zapaljenjem hrane ili oštećenjem pećnice.
- 4 **P**rilikom zagrijavanja tekućina, npr. juha, umaka ili napitaka u mikrovalnoj pećnici
- * **I**zbjegavajte koristiti posude s uskim grlom.
 - * **N**e pregrijavajte.
 - * **P**romiješajte tekućinu prije postavljanja posude u pećnicu ili ponovo promiješajte kada prođe polovica potrebnog vremena za pripremu.
 - * **N**akon zagrijavanja, pustite neka kraće vrijeme ostane u pećnici; ponovo pažljivo promiješajte ili protresite tekućinu i provjerite temperaturu prije konzumacije radi izbjegavanja opekliina (posebno, sadržaj bočica za hranjenje dojenčadi i staklenke s dječjom hranom).
- **Z**agrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može prouzročiti odgođeno naglo eruptivno ključanje, stoga je potreban oprez pri rukovanju spremnikom.
- 5 **I**spušni otvor nalazi se na vrhu, dnu ili sa strane pećnice. **N**e blokirajte otvor.
- **T**o može rezultirati oštećenjem pećnice ili slabim rezultatima pripreme hrane.

- 6 **N**e rukujte pećnicom ako je prazna. **K**ada se pećnica ne koristi dobro je u njoj ostaviti čašu s vodom. **V**oda će na siguran način apsorbirati svu energiju mikrovalova, ako se pećnica slučajno uključi.
- **N**eispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.
- 7 **U** pećnici ne pripremajte hranu zamotanu u papirnate ubruse, osim ako kuharica ne sadrži upute za hranu koju pripremate. **N**e koristite novine umjesto papirnatih ubrusa prilikom pripreme hrane.
- **N**eispravna uporaba može izazvati eksploziju ili požar.
- 8 **N**e koristite drvene ili keramičke posude koje imaju metalne (npr. zlatne ili srebrne) umetke. **U**vijek uklonite metalne vezice. **K**oristite samo kuhinjski pribor koji je prikladan za primjenu u mikrovalnim pećnicama. **M**etalne posude za hranu i piće nisu dozvoljeni prilikom pripreme u mikrovalnoj pećnici.
- **O**ni se mogu zagrijati i pocrniti. **M**etalni predmeti posebno mogu zaškrijeti u pećnici, što može izazvati značajna oštećenja.
- 9 **N**e koristite proizvode od recikliranog papira.
- **O**ni mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati iskre i/ili požara ako ih se koristi prilikom pripreme hrane.
- 10 **P**liticu i rešetku ne ispirite uranjanjem u vodu odmah nakon kuhanja. **O**vo može izazvati lom ili oštećenje.
- **N**eispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.
- 11 **V**odite računa i postavite pećnicu tako da je prednji dio vrata 8 cm ili više iza ruba površine na koju je postavljena pećnica radi izbjegavanja slučajnog naginjanja uređaja.
- **N**eispravna uporaba može rezultirati tjelesnim ozljedama i oštećenjem pećnice.
- 12 **P**rije pripreme hrane probušite koru krumpira, jabuka ili sličnog voća ili povrća.
- **T**o može prsnuti.
- 13 **N**e pripremajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati čak i kada završi zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
- **U**nutar jaja nastat će pritisak zbog kojeg će jaje prsnuti.
- 14 **N**e pokušavajte pržiti u dubokom ulju unutar mikrovalne pećnice.
- **O**vo može rezultirati naglim vrenjem vruće tekućine.
- 15 **A**ko primijetite dim (ili ako uređaj ispušta dim) isključite uređaj ili isključite uređaj iz strujne utičnice te držite vrata zatvorena kako bi se ugasio eventualni plamen.
- **T**o može izazvati teško oštećenje poput požara ili strujnog udara.
- 16 **P**rilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu radi mogućeg zapaljenja.
- **H**rana se može izliti zbog propadanja posude što isto tako može izazvati požar.
- 17 **T**emperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi. **N**e dirajte vrata pećnice, vanjski i stražnji dio pećnice, otvor pećnice, pribor i posude kada je pećnica u načinu rada roštilja, konvekcijskom načinu rada ili prilikom postupaka automatske pripreme hrane, a prije čišćenja provjerite jesu li vrući.
- **K**ako će se ti dijelovi zagrijati postoji opasnost od opekline osim ako ne nosite debele kuhinjske rukavice.
- 18 **P**ećnica se treba redoviti čistiti te treba uklanjati ostatke hrane.
- **N**e održavanje pećnice čistom može izazvati propadanje njene površine što može značajno utjecati na vijek trajanja uređaja i eventualno rezultirati opasnim situacijama.

- 19 **K**oristite samo temperaturni senzor preporučen za ovu pećnicu.
- Neodgovarajućim temperaturnim senzorom ne možete potvrditi točnost temperature.
 - Ovaj model ne sadrži temperaturni senzor.
- 20 **O**vaj uređaj namijenjen je primjeni u kućanstvu ili za slične namjene poput:
- Kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoskim kućama;
 - Gosti u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorima;
 - U uslužnim objektima tipa pansiona.
- 21 **O**vim se uređajem mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s manjkom iskustva i znanja, uz nadzor ili upute o sigurnoj upotrebi uređaja te ako razumiju uključene opasnosti. **D**jeca se ne smiju igrati s uređajem. **Č**išćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- 22 **M**ikrovalna pećnica namijenjena je za zagrijavanje hrane i napitaka. **S**ušenje hrane ili odjeće i zagrijavanje toplih jastučića, papuča, spužvi, vlažne krpe ili sličnih predmeta može izazvati opasnost od ozljede, zapaljenja ili požara.
- 23 **U**ređaj nije namijenjen za rukovanje pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. Strogo se pridržavajte uputa proizvođača za proizvode od kojih se rade kokice. **N**e ostavljajte pećnicu bez nadzora dok se kokice skaču. **A**ko kokice ne skoče nakon određenog vremena, prestanite s pripremom.
- 24 **N**ikad ne koristite vrećicu od smeđeg papira za pripremu kokica. **N**ikad ne pokušavajte pripremiti preostale jezgre zrna kukuruza.
- Pretjerano kuhanje može rezultirati zapaljivanjem zrna kukuruza.
- 25 **O**vaj uređaj treba biti uzemljen.
- Ž**ice u strujnom kabelu su označene raznim bojama u skladu sa sljedećim oznakama
- P**LAVA ~ **N**eutralna
- S**MEĐA ~ **P**od naponom
- Z**ELENA i **Ž**UTA ~ **U**zemljenje
- A**ko boje žica u strujnom kabelu ovog uređaja ne odgovaraju s oznakama u boji na priključcima utikača nastavite na sljedeći način:
- Ž**ica **PLAVE** boje mora se spojiti na priključak označen slovom **N** ili **CRNOM** bojom.
- Ž**ica **SMEĐE** boje mora se spojiti na priključak označen slovom **L** ili **CRVENOM** bojom.
- Ž**ica **ZELENE** i **ŽUTE** boje ili **ZELENE** boje mora se spojiti na priključak označen slovom **G** ili '⊕'.
- A**ko je strujni kabel oštećen mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili osposobljena osoba radi izbjegavanja opasnosti.
- Neispravna uporaba može izazvati velika električna oštećenja.
- 26 **K**oristite samo kuhinjski pribor koji je prikladan za uporabu u mikrovalnim pećnicama.

- 27 **O**va pećnica ne smije se koristiti za komercijalne namijene pripreme i dostave hrane (catering).
- **N**eispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.
- 28 **M**ikrovalna pećnica ne smije se stavljati u kuhinjski ormarić.
- **M**ikrovalna pećnica ne smije se koristiti kao samostojeća.
- 29 **P**riključak se može ostvariti tako da je utikač dostupan ili ugradnjom prekidača u čvrsto ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **U**poraba neodgovarajućeg utikača može izazvati strujni udar ili požar.
- 30 **V**rata ili vanjska površina mogu postati vrući kada uređaj radi.
- 31 **U**ređaj i strujni kabel držite podalje od djece mlađe od 8 godina.
- 32 **S**adržaj bočica za hranjenje i dječja hrana u staklenkama trebaju se promiješati ili protresti te prije konzumacije treba provjeriti njihovu temperaturu radi izbjegavanja opeklina.
- 33 **O**državajte unutrašnji i vanjski dio pećnice čistim. **P**ojedinosti o čišćenju pećnice su navedeni u dijelu "Čišćenje pećnice".
- 34 **U** skladu sa navedenim zahtjevima za instalaciju jer u protivnom utjecaj topline može predstavljati opasnost.
- 35 **U**ređaj se ne smije čistiti parnim čistačem.
- 36  **O**prez, vruća površina
- K**ada se koristi ovaj simbol on znači da površine postaju vruće tijekom uporabe.
- 37 **N**e stavljajte predmete (knjige, kutije, itd.) na proizvod. Proizvod se može pregrijati ili ga može zahvatiti vatra ili objekt može pasti i ozlijediti osobe.
- 38 **P**reporučuje se korisnicima da ne dodiruju takve površine tijekom uporabe kako bi spriječili opasnost od opeklina.
- P**osebnu pozornost treba obratiti na područja vrlo blizu otvora za ventilaciju.

ČIŠĆENJE PEĆNICE

1 Održavajte čistom unutrašnjost pećnice

Ostaci nastali prskanjem hrane ili prolijevanjem tekućine lijepe se po stijenkama pećnice i na površinama između brtve i vrata. **N**ajbolje ih je odmah obrisati vlažnom krpom. **M**rvice i ostaci nastali prskanjem hrane upit će energiju mikrovalova i produžiti vrijeme pripremanja hrane, a mogu čak i oštetiti pećnicu. **Z**a brisanje mrvica koje su upale između vrata i okvira koristite vlažnu krpu. **V**ažno je ovo područje održavati čistim kako bi se osigurala dobro prijanjanje brtve. **U**klonite sve masne ostatke hrane pomoću krpe namočene u sapunicu, zatim isperite i osušite. **N**e koristite jake deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje. **M**etalna plitica može se oprati ručno ili u perilici suđa.

2 Održavajte čistim vanjski dio pećnice

Isključite strujni kabel iz strujne utičnice prije čišćenja pećnice i tako spriječite opasnost od mogućeg strujnog udara.

Vanjski dio pećnice očistite sa sapunicom i vodom, a zatim sa čistom vodom i osušite mekanom krpom ili papirnatim ubrusom. **R**adi sprječavanja oštećenja radnih dijelova unutar pećnice voda ne smije ući u ventilacijske otvore. **Z**a čišćenje upravljačke ploče, otvorite vrata i tako spriječite slučajno aktiviranje pećnice, zatim je obrišite vlažnom krpom te je odmah obrišite i sa suhom krpom. **N**akon čišćenja pritisnite gumb STOP.

- 3 **A**ko se u unutrašnjosti pećnice ili oko vanjskog dijela vrata pećnice nakupi vlaga obrišite panele mekanom krpom. **P**ara ili kondenzacija koja se nakupi unutar vrata je normalna kao se hrana zagrijava duže vrijeme na visokim razinama snage. **T**o nije kvar. **K**ondenzacija će s vremenom ispariti. **P**okušajte prekriti hranu ili mijenjajte razine grijanja i vrijeme pripreme i tako smanjite kondenzaciju na vratima, ovo može nastati i kada pećnica radi u uvjetima visoke vlažnosti i niti na jedan način ne znači kvar proizvoda.

- 4 **V**rata i brtve na vratima treba održavati čistima. **K**oristite samo toplu vodu i sapunicu, a zatim dobro isperite.

NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, POPUT PRAŠKA ZA ČIŠĆENJE ILI METALNIH I PLASTIČNIH MREŽICA ZA PRANJE.

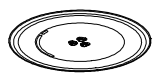
Metalni dijelovi lakše se održavaju ako se često brišu vlažnom krpom.

PRIJE UPORABE

OTPAKIRAVANJE I INSTALACIJA

Pridržavanjem osnovnih koraka na ove dvije stranice moći ćete brzo provjeriti radi li pećnica ispravno. Molimo, posebnu pažnju posvetite uputama o mjestu postavljanja pećnice. Prilikom otpakiravanja pećnice vodite računa i uklonite sav pribor i ambalažni materijal. Provjerite je li pećnica oštećena u transportu.

1 Otpakirajte pećnicu i postavite je na ravnu površinu.



STAKLENA
PLITICA



REŠETKA



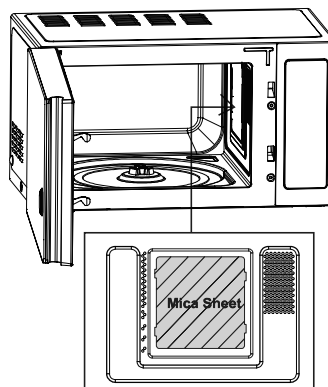
OKRETNI
PRSTEN



OSOVINA



FRITEZA



*Način za korištenje pribora prema načinu uporabe

! NAPOMENA

- Ne uklanjajte izolaciju od liskuna (eng. mica) iz unutrašnjosti otvora pećnice. Izolacija od liskuna (engl. mica) služi za zaštitu mikrovalnih elemenata od prskanja hrane.

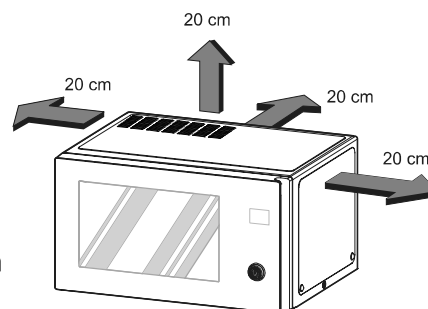
2 Pećnicu postavite na ravno mjesto po izbor koje je na visini od 85 cm i vodite računa da ima barem 20 cm od vrha i 20 cm od stražnje, lijeve i desne strane radi ventilacije. Prednji dio pećnice treba biti udaljen barem 8 cm od ruba površine radi sprječavanja naginjanja pećnice.

Ispušni otvor nalazi se na vrhu, dnu ili sa strane pećnice.

Blokiranje otvora može oštetiti pećnicu.

Ako mikrovalnu pećnicu koristite u zatvorenom prostoru ili kuhinjskom ormariću tada može biti otežan protok zraka za hlađenje proizvoda.

To može rezultirati smanjenjem performansi i skraćivanjem vijeka trajanja proizvoda. Ako je moguće mikrovalnu pećnicu koristite na radnoj površini.



! NAPOMENA

- OVA PEĆNICA NE SMIJE SE KORISTITI ZA KOMERCIJALNE NAMIJENE PRIPREME I DOSTAVE HRANE (CATERING).

3 Uključite pećnicu u standardnu utičnicu u kućanstvu. Pripazite neka je pećnica jedini uređaj priključen na utičnicu.

Ako pećnica ne radi ispravno isključite je iz strujne utičnice i zatim je ponovno uključite.

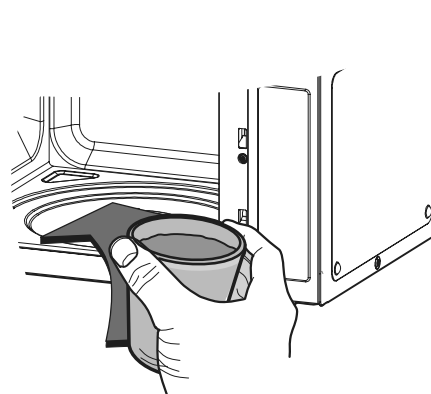
4 Vrata pećnice otvorite povlačenjem za ručku na vratima.

Okretni prsten postavite unutar pećnice i na njega postavite staklenu pliticu.

5 Sigurnosnu posudu mikrovalne pećnice napunite s 300 ml (1/2 pinte) vode.

Stavite ga na staklenu pliticu i zatvorite vrata pećnice.

Ako imate nedoumica vezano za tip posude koji trebate koristiti pogledajte kuhinjski pribor koji se sigurno može koristiti u mikrovalnoj pećnici.



6 Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**, a zatim pravovremeno pritisnite gumb **START/UNOS** i podesite 30 sekundi koje su potrebne za pripremu hrane.

7 Na **ZASLONU** će se odbrojavati 30 sekundi.

Kada dođe do 0 začut će se zvuk BIIP. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode.

Ako pećnica radi tada će voda biti topla.

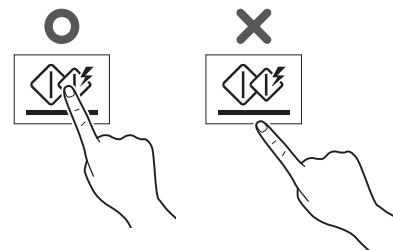
Budite pažljivi prilikom vađenja posude jer može biti vruća.

VAŠA PEĆNICA JE SADA INSTALIRANA

8 Sadržaj bočica za hranjenje i dječja hrana u staklenkama trebaju se promiješati ili protresti te prije konzumacije treba provjeriti njihovu temperaturu radi izbjegavanja opeklina.

9 Prepoznavanje gumba može biti onespособljeno u sljedećim situacijama:

- Samo je vanjski dio gumba pritisnut.
- Gumb je pritisnut noktom ili vrhom prsta.



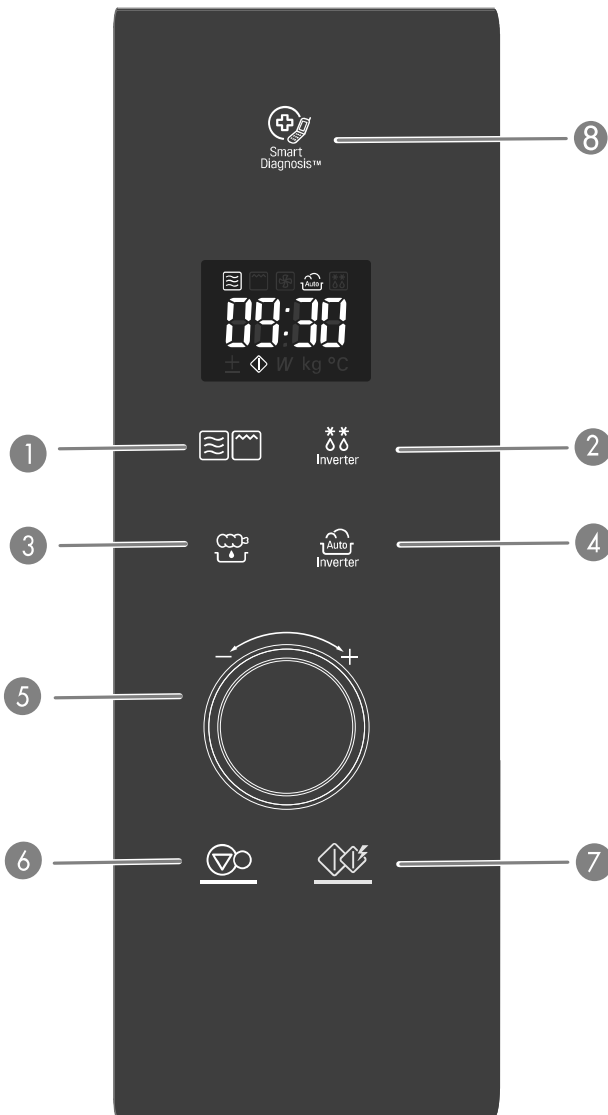
! NAPOMENA

Ne koristite gumene rukavice ili jednokratne rukavice.

Kada brišete upravljačku ploču osjetljivu na dodir pomoću vlažnog ubrusa, uklonite vlagu s upravljačke ploče osjetljive na dodir kada završite.

10 Postavke vremena pripreme hrane trebaju biti kraće nego kod drugih mikrovalnih pećnica (700 W, 800 W) zbog relativno visoke izlazne snage proizvoda. Pretjerano zagrijavanje proizvoda može izazvati vlagu na vratima.

UPRAVLJAČKA PLOČA



Dio	
1	<p>MOD PEČENJA Pogledajte stranicu 12 'Mjerenje vremena pečenja' Pogledajte stranicu 13 'Pečenje na roštilju' Pogledajte stranicu 13 'Kombinirano pečenje na roštilju'</p>
2	<p>ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA Pogledajte stranicu 26 "Odmrzavanje pomoću invertera"</p>
3	<p>ZDRAVO PRŽENJE Pogledajte stranicu 24 "Zdravo prženje".</p>
4	<p>PEČENJE S INVERTEROM Pečenje s inverterom omogućuje vam pripremu većine omiljene hrane odabirom tipa hrane i njene težine. Pogledajte stranicu 14 "Pečenje hrane" Pogledajte stranicu 16 "Popularni izbornik" Pogledajte stranicu 20 "Omekšavanje i otapanje" Pogledajte stranicu 21 "Odmrzavanje i pečenje" Pogledajte stranicu 23 "Jogurt " Pogledajte stranicu 24 "Održavanje topline"</p>
5	<p>KOTAČIĆ (VIŠE / MANJE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Odaberite izbornik pripremanja hrane. • Odaberite vrijeme pripreme i težinu. • Prilikom pripremanja hrane pomoću automatske i ručne funkcije možete povećati ili smanjiti vrijeme pripremanja hrana u bilo kojem trenutku okretanjem kola (osim u modu odmrzavanja).
6	<p>STOP/ BRISANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zaustavite i obrišite sve unose osim vremena.
7	<p>START/UNOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za početak odabranog načina pripremanja hrane jednom pritisnite gumb. • Funkcija brzog pokretanja omogućuje vam podešavanje intervala od 30 sekundi SNAŽNOG pečenja pritiskom na gumb START/UNOS.
8	<p>PAMETNA DIJAGONSTIKA</p> <p>Držite slušalicu telefona do ove ikone kada to od vas zatraži osoblje servisnog centra. Ovo će pomoći u dijagnosticiranju problema s mikrovalnom pećnicom tijekom poziva iz servisa.</p>

PRIKAZ PIKTOGRAMA

Ikona			
	Prilikom rukovanja mikrovalnom pećnicom ikona se prikazuje na zaslonu.	\pm	Kada podesite više/manje tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja roštiljem ikona se prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja Kombinirani roštilj ikona se prikazuje na zaslonu.	W	Kada podesite izlaznu snagu tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada rukujete pečenju s inverterom tada se ikona prikazuje na zaslonu.	kg	Kada podesite težinu tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada rukujete odmrzavanjem pomoću invertera tada se ikona pojavljuje na zaslonu.		

PODEŠAVANJE SATA

Kada prvi put uključite pećnicu u strujnu utičnicu ili kada struja dođe nakon prekida tada će se brojevi na zaslonu resetirati na '12H'.

Primjer: Za podešavanje 11:11

1. Pritisnite gumb **START/UNOS** i potvrdite prikaz formata vremena 12H. (Ako želite koristiti format vremena 24H tada okrenite **KOTAČIĆ** i odaberite '24H' prije prelaska na iduće korake)
2. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '11:00'.
3. Pritisnite **START/UNOS**
4. Okrenite **KOTAČIĆ** i promijenite minute na zaslonu dok se ne pokaže '11:11'.
5. Pritisnite **START/UNOS**

! NAPOMENA

- Ako ponovno želite podesiti sat ili promijeniti opcije tada trebate pećnicu isključiti iz strujne utičnice i ponovo je priključiti.
- Ako ne želite koristiti mod sata tada pritisnite gumb **STOP/BRISANJE** nakon što ste pećnicu uključili u strujnu utičnicu.

BRZO POKRETANJE

Funkcija BRZOG POKRETANJA omogućuje vam podešavanje intervala od 30 sekundi **SNAŽNOG** pečenja pritiskom na gumb **START/UNOS**.

Primjer: Za podešavanje 2 minute snažnog pečenja

-
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
 2. Odaberite dvije minute snažnog pečenja.

Četiri puta pritisnite gumb **START/UNOS**. Pećnica će početi raditi prije nego što četvrti put pritisnete gumb.

Za vrijeme pripreme hrane primjenom funkcije **BRZOG POKRETANJA** možete produžiti vrijeme pripreme hrane do 99 minuta 59 sekundi ako uzastopno pritisćete gumb **START/UNOS**.

VIŠE / MANJE

Okretanjem kotačića program **VRIJEME PEČENJA** može se podesiti tako da se hrana priprema duže ili kraće vrijeme. Okretanjem kotačića povećava se ili smanjuje za 10 sekundi vrijeme priprema prilikom svakog okretaja. Maksimalno moguće vrijeme je 99 min i 59 sek.

Primjer: Podešavanje pečenja s inverterom (npr. Pečena piletina) vrijeme priprema za duže ili kraće vrijeme pripreme.

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritisnite **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '1-3'.
4. Pritisnite **START/UNOS**.
5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '1.0 kg'.
6. Pritisnite **START/UNOS**.
7. Okrenite **KOTAČIĆ**. Vrijeme pripreme hrane povećat će se ili smanjiti za 10 sekundi.

UŠTEDA ENERGIJE

Ušteda energije znači uštedu energije isključivanjem zaslona. Ova funkcija radi samo kada je mikrovalna pećnica u modu pripravnosti i zaslon ne svijetli.

! NAPOMENA

- Kada koristite mod sata tada je zaslon uključen.

UPORABA

MJERENJE VREMENA PEČENJA (RUČNO PEČENJE)

Ova funkcija omogućuje vam pripremu hrane u željenom vremenu. Dostupno je 5 razina snage. Donji primjer pokazuje kako podesiti snagu od 800 W za željeno vrijeme.

Primjer: Pečenje hrane primjenom snage od 800 W u trajanju od 5 minuta i 30 sekundi.

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**
2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslonu ne prikaže '1000 W'. (To vam pokazuje kako je pećnica podešena na 1000 W osim ako se ne odabere druga postavka snage.)
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '800 W'.
4. Pritisnite **START/UNOS**
5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '5:30'.
6. Pritisnite **START/UNOS**

Kada je pečenje završeno oglasit će se zvuk. Na zaslonu će se prikazati riječ "End" (kraj). Riječ "End" (kraj) prikazivat će se na zaslonu, a zvuk će se oglašavati svake minute sve dok se vrata ne otvore ili dok se ne pritisne neki gumb.

! NAPOMENA

- Ako ne odaberete razinu snage pećnica će raditi primjenom JAKE snage. Za podešavanje pečenja primjenom JAKE SNAGE preskočite 3. korak.

RAZINE SNAGE MIKROVALOVA

Mikrovalna pećnica opremljena je s pet razina snage što vam pruža maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nad pripremom hrane. Susjedna tablica prikazuje koja hrana se priprema na svakoj od različitih razina snage.

- Susjedni graf prikazuje postavke razina snage pećnice.

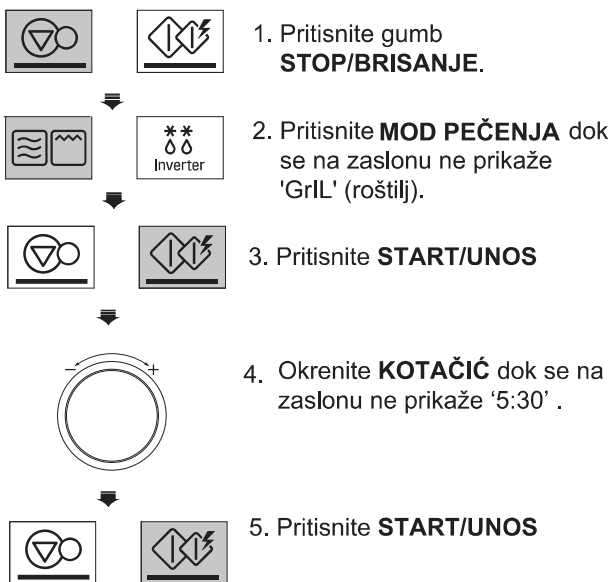
GRAF RAZINA SNAGE MIKROVALNE PEĆNICE

Razina snage	Primjena
Visoka 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kipuća voda. • Zapečena mljevena govedina. • Izrada slatkiša. • Pečenje komada peradi, ribe i povrća. • Pečenje mekših komada mesa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Zagrijavanje riže, tjestenine i povrća. • Brzo zagrijavanje gotove hrane. • Zagrijavanje sendviča.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje jaja, mlijeka i jela sa sirom. • Pečenje kolača i kruha. • Topljenje čokolade. • Pečenje teletina. • Pečenje cijele ribe. • Kuhanje pudinga i krema.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Odmrzavanje mesa, peradi i plodova mora. • Pečenje manje mekanih komada mesa. • Pečenje svinjskih kotleta i pečenja.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Podgrijavanje voća. • Mekšanje maslaca. • Održavanje topline složenaca i glavnih jela. • Mekšanje maslaca i kremastog sira.

PEČENJE NA ROŠTILJU

Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane. Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja hrane i pribora nakon pečenja jer pećnica i pribor su jako vrući.

Primjer: Koristite način pečenja roštilj za pripremu hranu u vremenu od 5 minuta i 30 sekundi



OPREZ

- Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja hrane i pribora nakon pečenja jer pećnica i pribor su jako vrući.

NAPOMENA

- Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
- Za najbolji rezultat koristite sljedeći pribor.

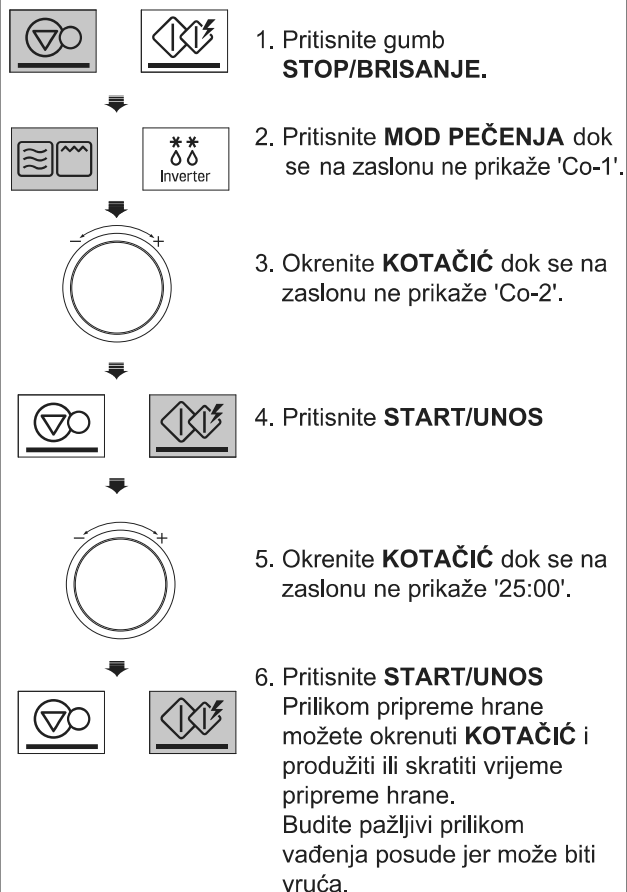


REŠETKA

KOMBINIRANO PEČENJE NA ROŠTILJU

Pećnica ima funkciju kombiniranog pečenja koji vam omogućuje pečenje hrane pomoću grijača i mikrovalova.

Primjer: Programirajte pećnicu na mikro snagu od 300 W i pecite u vremenu pripreme od 25 minuta.



NAPOMENA

- Pećnica ima funkciju kombiniranog pečenja koji vam omogućuje pečenje hrane pomoću grijača i mikrovalova.
- Ovo općenito znači da trema kraće vrijeme za pripremu hrane.
- Možete podesiti tri vrste razine mikro snage, (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) u modu kombiniranog roštilja.
- Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
- Za najbolji rezultat koristite sljedeći pribor.



REŠETKA

BLOKADA ZA DJECU

Ovo je jedinstvena sigurnosna funkcija koja sprječava neželjeno rukovanje pećnicom. Kada se podesi BLOKADA ZA DJECU priprema hrane nije moguća.

Primjer: Podešavanje blokade za djecu



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.



2. Pritisnite i držite gumb **STOP/BRISANJE** dok se na zaslonu ne pojavi 'Loc' i dok ne začujete zvuk.

Ako je vrijeme već podešeno tada će se vrijeme prikazati na zaslonu nakon što prođe 1 sekunda.

Ako je BLOKADA ZA DJECU već podešena, a vi dodirnete drugi dio upravljačke ploče tada će se na zaslonu prikazati Loc.

BLOKADU ZA DJECU možete poništiti prema sljedećoj proceduri.

Primjer: Poništavanje blokade za djecu



Pritisnite i držite gumb **STOP/BRISANJE** dok se na zaslonu ne pojavi 'Loc'.

Nakon što isključite BLOKADU ZA DJECU pećnica će raditi normalno.

PEČENJE HRANE

Izbornik pećnice programiran je za automatsko pečenje hrane. Odaberite željenu opciju i koliko hrane ćete pripremati. Zatim pustite mikrovalnu pećnicu da ispeče hranu.

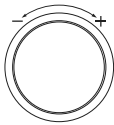
Primjer: Priprema 0,3 kg pečenog povrća



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.



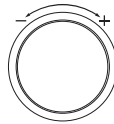
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.



3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '1-6'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.



5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '0.3 kg'.



6. Pritisnite gumb **START/BRISANJE**.

UPUTE IZBORNIKA ZA PEČENJE HRANE

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
1-1	Nadjeveni pečeni krumpir	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / komad)	Rum	<ol style="list-style-type: none"> Operite krumpire i osušite ih papirnatim ubrusom. Probijte svaki krumpir 8 puta pomoću vilice. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. Nakon pečenja pustite neka odstoje 3 minute. 	Rešetka
1-2	Pečena govedina	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Govedinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. Nakon pečenja pustite neka odstoje 10 minuta pokriveno folijom. 	Staklena posuda otporna na toplinu
1-3	Pečena piletina	0.8 - 1.8 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Cijelu kokoš premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. Nakon pečenja pustite neka odstoje 10 minuta pokriveno folijom. 	Staklena posuda otporna na toplinu
1-4	Pečena janjetina	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Janjetinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem te začinite po želji. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. Nakon pečenja pustite neka odstoje 10 minuta pokriveno folijom. 	Staklena posuda otporna na toplinu
1-5	Pečena svinjetina	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Svinjetinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem te začinite po želji. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. Nakon pečenja pustite neka odstoje 10 minuta pokriveno folijom. 	Staklena posuda otporna na toplinu
1-6	Pečeno povrće	0.2 - 0.3 kg	Rum	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Sastojci Patlidžan, isjeckan na komade od 1 - 2 cm debljine Tikvice, isjeckan na komade od 1 - 2 cm debljine Crveni luk, isječen na kriške Slatka paprika, isjeckana po dužini s očišćenim sjemenkama. Cijeke cherry rajčice Gljive, isječene na pola</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> Povrće premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Hranu stavite u staklenu posudu pa na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. 	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki

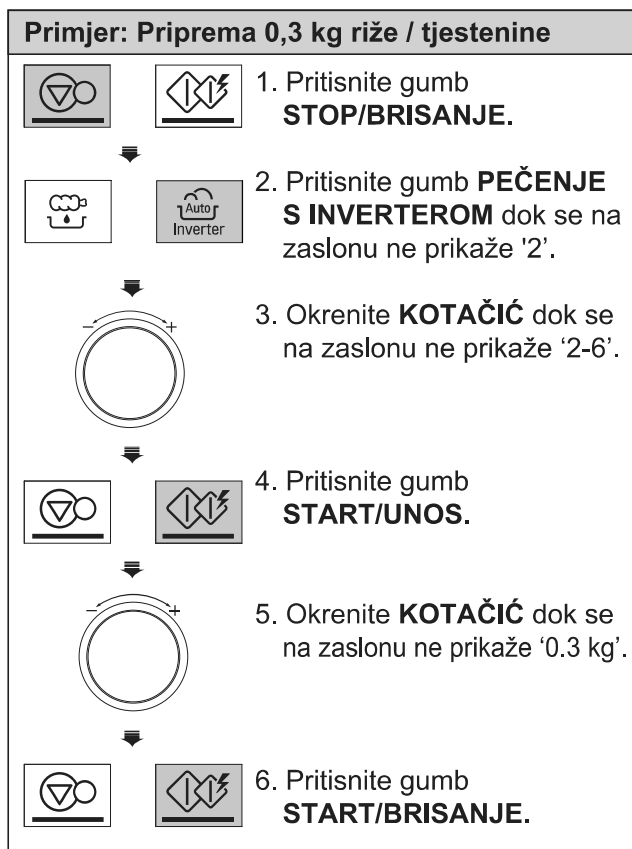


NAPOMENA

- Kada pripremate pečenje koristite rešetku za pečenje ako je imate.

POPULARNI IZBORNİK

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.



UPUTE ZA POPULARNI IZBORNİK

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-1	Pileći bataci sa suhim šljivama	1.2 kg	Rum	<p>Sastojci</p> <p>1 crveni luk, isjeckan 1 mrkva, isjeckana 500 g pilećih bataka 15 očišćenih suhih šljiva, prepolovljenih 1 mjerica pilećeg temeljca Sol i papar kao začin</p> <p>1. Sve sastojke stavite u duboku i veliku zdjelu i dobro promiješajte. Pokrijte s plastičnom folijom tako da se zrak ispusti. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. Promiješajte barem dvaput za vrijeme pripreme hrane.</p>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

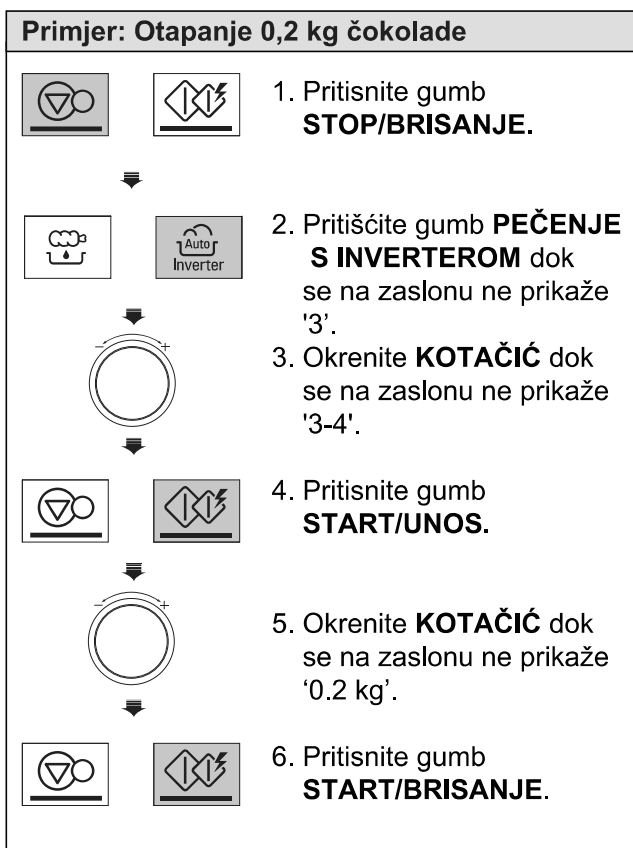
Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-2	Sitno sjeckano povrće u pecivu	0.8 kg	Rum	<p>Sastojci 4 - 5 peciva 50 g izribanog sira</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Razrežite vrh peciva i izvadite pupu, pazeći da ne probodite koru. 2. Svako pecivo s nadjevom, a napunjena peciva stavite u staklenu posudu. 3. Na vrh svakog peciva stavite sir. 4. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. <p>Nadjev 2 jušne žlice maslaca 200 g pilećih prsa, isjeckanih 100 g gljiva, isjeckanih 1 crveni luk, isjeckan 1 mjerica vrhnja za kuhanje Sol i papar kao začin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pileća prsa, gljive i crven luk s maslacem pripremite u tavi. 2. Dodajte vrhnje za kuhanje i pustite neka lagano vrije na laganoj vatri dok se vrhnje za kuhanje ne zgusne. Začinite sa soli i paprom. 	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki
2-3	Svinjski fileti s slaninom i patlidžanom	1.2 kg	Rum	<p>Sastojci 400 g svinjskih fileta 8 traka slanine 1/2 patlidžana 2 jušne žlice maslinova ulja Sol i papar kao začin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Svinjski filet izrežite na 8 komada (približno 50 g), posolite i popaprite. 2. Svinjski filet omotajte sa slaninom. 3. Patlidžan isjeckajte i stavite u maslinovo ulje. 4. Omotane svinjske filete i isjeckani patlidžan stavite u staklenu zdjelu. 5. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. 	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki
2-4	Zapečeni krumpir	1.5 kg	Rum	<p>Sastojci 1 kg krumpira 1 česno češnjaka 20 g maslaca 300 g vrhnja za kuhanje 100 g izribanog sira Muškatni oraščić, sol i papar kao začin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ogulite i operite krumpire, a zatim ih isjeckajte na komade od 5 mm. Unutrašnjost posude premažite česnom češnjaka i maslacem. 2. Polovicu krumpir stavite u posudu za pečenje i začinite. Dodajte preostali krumpir i začinite ga, prelijte vrhnjem za kuhanje i pospite sir po vrhu. 3. Posudu za pečenje stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. 	Posuda za pečenje dimenzija 20 x 20 cm

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor																																
2-5	Ratatouille - jelo od povrća	1.5 kg	Rum	<p>Sastojci</p> <p>1 crveni luk, isječen na kockice 1 patlidžan, isječen na kockice 1 tikvica, isječena na kockice 1 slatka paprika u boji, isječena na kockice 3 rajčice, isjeckane 1 jušna žlica pasirane rajčice 2 česna češnjaka, zgnječena 1 jušna žlica lisnatog povrća, isjeckanog 2 jušne žlice octa 1 čajna žličica šećera Sol i papar kao začini</p> <p>1. Sve sastojke stavite u duboku i veliku zdjelu i dobro promiješajte. Pokrijte s plastičnom folijom tako da se zrak ispusti. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik, pritisnite gumb START/UNOS. Promiješajte barem dvaput tijekom pripreme hrane.</p>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici																																
2-6	Riža / Tjestenina	0.1 - 0.3 kg	Rum	<p>Sastojci za rižu</p> <table border="1"> <tr> <td>Riža</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Maslac, otopljeni</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Luk, izribani</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Pileći temeljac ili voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td colspan="3">Kao začini</td> </tr> </table> <p>1. Rižu, otopljeni maslac i crveni luk stavite u duboku i veliku zdjelu (3 l) i dobro promiješajte. Ulijte vreli pileći temeljac ili vodu i zasolite. Prekrijte s plastičnom folijom tako da zrak izađe. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Nakon pripreme, promiješajte i pustite, po potrebi, neka hrana odstoji poklopljena 5 - 10 minuta.</p> <p>Sastojci za tjesteninu</p> <table border="1"> <tr> <td>Tjestenina</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td colspan="3">Kao začini</td> </tr> </table> <p>1. Tjesteninu stavite u posoljenu vrelu vodu u duboku i veliku zdjelu (3 l). Poklopite plastičnom folijom i pustite neka zrak izađe. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Nakon kuhanja tjesteninu isperite hladnom vodom.</p>	Riža	100 g	200 g	300 g	Maslac, otopljeni	30 g	40 g	50 g	Luk, izribani	50 g	75 g	100 g	Pileći temeljac ili voda	250 ml	500 ml	750 ml	Sol	Kao začini			Tjestenina	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sol	Kao začini			Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
Riža	100 g	200 g	300 g																																		
Maslac, otopljeni	30 g	40 g	50 g																																		
Luk, izribani	50 g	75 g	100 g																																		
Pileći temeljac ili voda	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sol	Kao začini																																				
Tjestenina	100 g	200 g	300 g																																		
Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Sol	Kao začini																																				

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-7	Punjene rajčice	1.0 kg	Rum	<p>Sastojci 4 rajčice srednje veličine Sol i papar kao začin 300 g mljevene govedine ½ mjerice krušnih mrvica 2 česna češnjaka, zgnječena 1 jušna žlica Dijon senfa 1 jušna žlica sušene raštike 1 jušna žlica parmezana</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odrežite vrhove rajčica tako da izgledaju poput šešira i uklonite sjemenke, vodite računa da ne probijete meso ili kožu rajčice. Zatim svaku rajčicu posolite i popaprite. 2. Ostale sastojke dodajte u zdjelu, dobro ih promiješajte. 3. Napunite rajčice s mješavinom goveđeg mesa i zatvorite ih s odsječenim dijelom u obliku "šešira". 4. Punjene rajčice stavite u staklenu posudu i poklopite je s plastičnom folijom. 5. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. 	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
2-8	Punjene tikvice	1.2 kg	Rum	<p>Sastojci 4 okrugle tikvice (200 g/kom) 500 g mljevene govedine 2 jušne žlice maslinova ulja Sol i papar kao začin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odrežite vrhove tikvica tako da izgledaju poput šešira i uklonite sjemenke, vodite računa da ne probijete meso ili kožu tikvice. Zatim svaku tikvicu posolite i popaprite. 2. Tikvice napunite mljevenim goveđim mesom i zatvorite ih s odsječenim dijelom u obliku "šešira". 3. Hranu stavite u staklenu posudu i poprskajte s maslinovim uljem. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

OMEKŠAVANJE I OTAPANJE

Pećnica koristi slabiju snagu za omekšavanje / otapanje hrane. Pogledajte tablicu u nastavku.

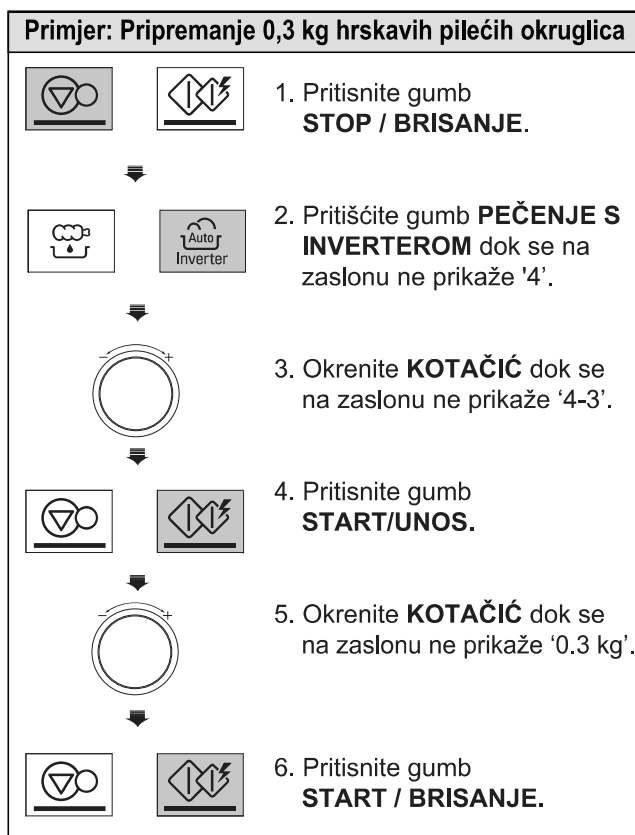


UPUTE ZA IZBORNİK OMEKŠAVANJA I OTAPANJA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
3-1	Omekšavanje kremastog sira	0,1 - 0,3 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Skinite omot i stavite u zdjelu. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kremasti sir bit će sobne temperature i spreman za uporabu u receptu.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
3-2	Omekšavanje sladoleda	2 / 4 mjerice	Zamrznuto	1. Skinite poklopac. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Sladoled će biti dovoljno omekšan da možete lako napraviti kuglice.	-
3-3	Otapanje maslaca	1 - 3 kom (100 - 150 g / kom)	Ohlađeni u hladnjaku	1. Hranu stavite u zdjelu. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Nakon pripreme promiješajte za dovršenje otapanja.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
3-4	Otapanje čokolade	0,1 - 0,3 kg	Rum	1. Mogu se koristiti komadići ili kockice čokolade za kuhanje. 2. Odmotajte i stavite u zdjelu. 3. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 4. Nakon pripreme promiješajte za dovršenje otapanja.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

ODMRZAVANJE I PEČENJE

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.



UPUTE ZA IZBORNİK ODMRZAVANJA I PEČENJA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
4-1	Baguette/ Croissant	0,1 - 0,3 kg	Zamrzuto	1. Baguette/croissant izvadite iz omota. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.	Staklena posuda otporna na toplinu
4-2	Prutići od sira	0,2 - 0,4 kg	Zamrzuto	1. Prutiće od sira izvadite iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka
4-3	Hrskave pileće okruglice	0,2 - 0,3 kg	Zamrzuto	1. Pileće okruglice izvadite iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
4-4	Zamrznute lasanje	0,3 kg	Zamrznuto	1. Izvadite lasanje iz pakiranja i uklonite poklopac. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	-
4-5	Zamrznuta pizza (deblja)	0,5 kg	Zamrznuto	1. Izvadite pizzu s debljim tijestom iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	Rešetka
4-6	Zamrznuta pizza (tanja)	0,2 - 0,4 kg	Zamrznuto	1. Izvadite pizzu s tanjim tijestom iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.	Rešetka
4-7	Fileti lososa	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g; 2,5 cm debljine /kom)	Zamrznuto	1. Premažite zamrznuti losos s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite na rešetku na posudu za prikupljanje masnoće. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka na posudi za prikupljanje masnoće
4-8	Kozice	0,2 - 0,4 kg	Zamrznuto	1. Premažite zamrznute kozice s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite na rešetku na posudu za prikupljanje masnoće. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka na posudi za prikupljanje masnoće

JOGURT

Ova funkcija omogućuje vam pripremu jogurta pritiskom na gumb PEČENJE S INVERTEROM.

Primjer: Priprema 0,6 kg jogurta

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '5'.
3. Pritisnite gumb **START/UNOS**. Na zaslonu će se prikazati '5h00'.

UPUTE IZBORNIKA ZA PRIPREMU JOGURTA

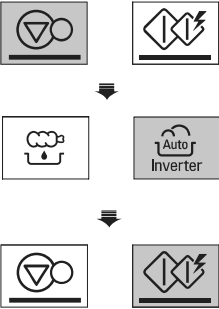
Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor												
5	Jogurt	0,6 kg	Mlako	<p>Sastojci 500 ml pasterizirano punomasno mlijeko 100 g prirodni obični jogurt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. S vrućom vodom dobro operite zdjelu odgovarajuće veličine koja se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. 2. U zdjelu ulijte 500 ml mlijeka. 3. Zagrijte približno 1 minutu i 30 sekundi - 2 minute i 30 sekundi visokom snagom mikrovalova do temperature od 40 - 50 °C. 4. U zdjelu dodajte 100 ml jogurta i dobro promiješajte. 5. Pokrite s plastičnom folijom ili poklopce i stavite hranu u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. 6. Nakon fermentacije ostavite ga u frižideru približno 5 sati. 7. Dobro se slaže s džemom, šećerom i voćem. <p>Napomena :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Možete koristiti sljedeće tipove mlijeka i jogurta: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Koristiti</th> <th colspan="2">Ne koristiti</th> </tr> <tr> <th>Mlijeko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mlijeko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizirano punomasno mlijeko</td> <td>Prirodni obični jogurt</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko • Mlijeko s većim postotkom kalcija • Sojino mlijeko • Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja • Mlijeko kojem je istekao rok trajanja </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja • Jogurt kojem je istekao rok trajanja </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Prije pripreme jogurta vrućom vodom dobro isperite sav kuhinjski pribor i osušite ga. • Prije pripreme jogurta vodite računa da je mlijeko mlako (40 - 50 °C). • Ne tresite i ne miješajte jogurt tijekom pripreme jer to može utjecati na čvrstoću i produžiti vrijeme pripreme. • Ako je količina sastojaka veća od predložene to će produžiti vrijeme pripreme. 	Koristiti		Ne koristiti		Mlijeko	Jogurt	Mlijeko	Jogurt	• Pasterizirano punomasno mlijeko	Prirodni obični jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko • Mlijeko s većim postotkom kalcija • Sojino mlijeko • Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja • Mlijeko kojem je istekao rok trajanja 	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja • Jogurt kojem je istekao rok trajanja 	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
Koristiti		Ne koristiti															
Mlijeko	Jogurt	Mlijeko	Jogurt														
• Pasterizirano punomasno mlijeko	Prirodni obični jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko • Mlijeko s većim postotkom kalcija • Sojino mlijeko • Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja • Mlijeko kojem je istekao rok trajanja 	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja • Jogurt kojem je istekao rok trajanja 														

ODRŽAVANJE TOPLINE

Funkcija održavanja topline održavat će vruću, pripremljenu hranu na temperaturi pogodnoj za posluživanje. Uvijek počnite s vrućom hranom.

Korištenje kuhinjskog pribora koji se sigurno može koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Primjer: Ručno održavanje topline
Za održavanje topline na visokoj razini od 90 minuta



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '6'.
3. Pritisnite **START/UNOS**. Na zaslonu će se prikazati '1h30'.

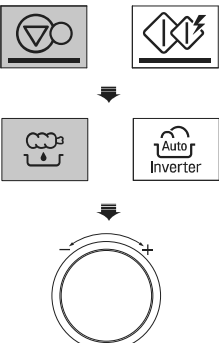
Napomena:

Hrskava hrana (slastice, pite, punjeno lisnato tijesto, itd.) mogu se otkriti tijekom funkcije zadržavanja topline. Vlažnu hranu treba poklopiti s plastičnom folijom ili poklopcem koji se može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Količina hrane kojoj se zadržava toplina prikladna je za 1-3 porcije.

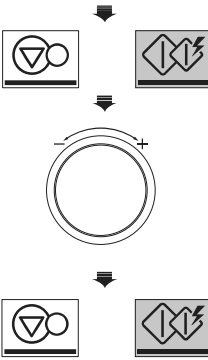
ZDRAVO PRŽENJE

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.

Primjer: Za pripremanje 0,4 kg pilećih krilaca



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **ZDRAVO PRŽENJE** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '2'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.
5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '0.4 kg'.
6. Pritisnite gumb **START/UNOS**.

UPUTE ZA ZDRAVO PRŽENJE

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
1	Pileći fileti	0,2-0,6 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<p>Sastojci Pileća prsa od 150 -200 g komad 1 mjerica brašna 2 jaja, lagano istučena 1 mjerica fino mljevenih krušnih mrvica Sol i papar kao začini</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Začinite pileća prsa sa soli i paprom ili po želji, uvaljajte ih u brašno i premažite s istučenim jajima. Uvaljajte ih u fino mljevene krušne mrvice i premažite pileće filete s uljem. 2. Hranu stavite u fritezu i na gornju rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripremanja hrane. 	Friteza na rešetki

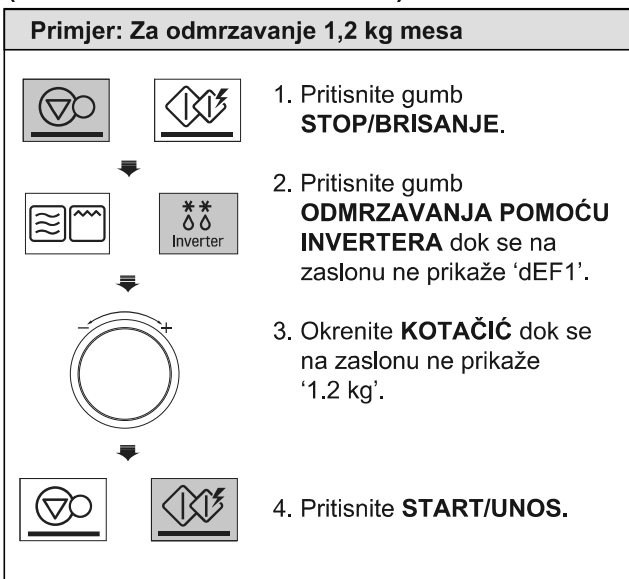
Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2	Pileća krilca	0,2 - 0,6 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Pileća krilca premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane. 	Friteza na visokoj rešetki
3	Kotlet	0,2- 0,4 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Sastojci 500 g mljevene janjetine ili govedine bez masti 500 g malih krumpira, skuhanih i zgnječenih 3 jaja, lagano istučena 2 crvena luka, fino isjeckana 2 jušne žlice isjeckanog peršina 1 mjerica fino mljevenih krušnih mrvica Sol i papar kao začim</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> Pomiješajte meso, krumpire, jaja, crveni luk i peršin. Od mesne mješavine napravite kuglice primjera od približno 4-5 cm. Umiješajte u fino mljevene krušne mrvice i oblikujte kuglice u ovalni oblik debljine od 1 cm. Premažite kotlete s uljem. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane. 	Friteza na visokoj rešetki
4	Riblji fileti	0,2- 0,5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Sastojci Riblji fileti od 150 - 200 g komad 1 mjerica brašna 2 jaja, lagano istučena 1 mjerica fino mljevenih krušnih mrvica Sol i papar kao začim</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> Začinite riblje filete sa soli i paprom ili po želji, uvaljajte ih u brašno i jaja. Zatim ih uvaljajte u fino mljevene krušne mrvice i premažite ih s uljem. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane. 	Friteza na visokoj rešetki
5	Prženi krumpirići	0,1- 0,3 kg	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> Raširite zamrznute krumpiriće po fritezi na gornjoj rešetki. Za najbolje rezultate pripremajte ih u jednom sloju. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb "start". 	Friteza na visokoj rešetki
6	Hamburgeri	0,2- 0,4 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Odaberite hamburgere od 100 g i debljine 1 cm. Premažite hamburgere s uljem. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane. 	Friteza na visokoj rešetki
7	Kobasice	0,2- 0,6 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> Uklonite svu ambalažu i stavite ih na površinu. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane. 	Friteza na visokoj rešetki
8	Pekarski krumpir	0,2- 0,4 kg	Rum	<ol style="list-style-type: none"> Uklonite svu ambalažu i stavite ih na površinu. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane. 	Friteza na visokoj rešetki

ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA

Pećnica ima memorirane četiri oblika odmrzavanja. Funkcija ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA omogućuje vam najbolji način odmrzavanja zamrznute hrane.

Upute za pripremu hrane navode koji se oblik odmrzavanja preporučuje za hranu koju odmrzavate. Iz praktičnih razloga ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA uključuje ugrađeni mehanizam koji proizvodi zvuk biip koji vas upozorava da provjerite, okrenete, odvojite ili reorganizirate hranu radi postizanja najboljih rezultata odmrzavanja. Postoje četiri različite razine odmrzavanja.

(MESO/PERAD / RIBA / KRUH)



NAPOMENA

Kada pritisnete gumb **START/UNOS** zaslon će se promijeniti i početi će odbrojavati vrijeme odmrzavanja. Pećnica će se oglasiti jednim zvukom biip tijekom ciklusa **ODMRZAVANJA**.

Kad začujete zvuk biip otvorite vrata i izvadite hranu koja se odmrzavala i okrenite je. Vratite zamrznutu hranu u pećnicu i pritisnite gumb **START/UNOS** za nastavak ciklusa odmrzavanja.

- Ribu, školjke, meso i perad izvadite iz njihovog originalne ambalaže ili plastičnog pakiranja. U protivnom, ambalaža će zadržati paru i sokove u hrani što može rezultirati pečenjem vanjske površine hrane.
- Hranu stavite u plitku posudu ili na rešetku za pečenje mikrovalne pećnice tako da se prikupi tekućina.
- Hrana mora biti malo zamrznuta u središtu kada se izvadi iz pećnice.
- Trajanje vremena odmrzavanja razlikuje se ovisno o čvrstoći zamrznute hrane.

- Oblik pakiranja utječe na to kojom će se brzinom hrana odmrzavati. Plitka pakiranja odmrzavati će se brže nego deblja pakiranja.
- Ovisno o obliku hrane se može više ili manje odmrznuti.

UPUTE IZBORNIKA ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA

Kategorija	Hrana koja se odmrzava
MESO (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Govedina Mljevena govedina, okrugli odrezak, kockice za gulaš, goveđi file, pečenje u posudi, pečena goveđa rebarca, ramstek, meso s goveđeg vrata, pljeskavice za hamburger
	Janjetina Kotleti, rolano pečenje Pork Svinjski kotleti, hrenovke u tijestu (hot dog), rebarca, začinjena rebarca, rolano pečenje, kobasice
PERAD (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Teletina Odrezak (0,5 kg, 20 mm debljine) Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 5-15 minuta.
	Perad Cijelo, razrezano, prsa (bez kosti) Korniš kokoške Cijela Puretina Prsa Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 30-60 minuta.
RIBA (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Riba Fileti, cijeli odresci Školjke Meso rakovica, repovi jastoga, kozice, Jakobove kapice Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 5-10 minuta.
	KRUH (dEF4) 0,1 - 0,5 kg Kriške kruha, pecivo, baguette, itd. Odvojite kriške i stavite ih između papirnatih ubrusa ili na ravnu pliticu. Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 1-2 minute.

KUHINJSKI PRIBOR KOJI SE SIGURNO MOŽE KORISTITI U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Nikad ne koristite metalni kuhinjski pribor ili pribor s metalnim obrubom kada koristite mikrovalnu funkciju.

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti kroz metal. Oni će se odbiti od svakog metalnog predmeta u pećnici i izazvati iskru, upozoravajući fenomen koji slični munji. Većina metalnog kuhinjskog pribora otpornog na toplinu sigurno je za uporabu u pećnici. Međutim, neki pribor može sadržavati materijale koji smanjuje njihovu prikladnost za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Ako imate nedoumica vezanih uz određeni kuhinjski pribor na jednostavni način možete saznati može li se taj pribor koristiti u mikrovalnoj pećnici. Dotični pribor stavite u staklenu zdjelu napunjenu odom i stavite ga u pećnicu te aktivirajte mikrovalnu funkciju. Neka mikrovalna funkcija radi 1 minutu u modu VISOKO. Ako se voda zagrije, a pribor ostane hladan na dodir tada se on može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Međutim, ako voda ne promijeni temperaturu, a pribor postane topao to znači da je apsorbirao mikrovalove i da nije prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Vjerojatno, već sad, imate dosta pribora u kuhinji koji se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Samo pažljivo pročitajte sljedeći kontrolni popis.

Tanjur

Veliki broj posuđa može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ako imate nedoumica pogledajte dokumentaciju proizvođača ili napravite test prikladnosti za primjenu u mikrovalnoj pećnici.

Stakleno posuđe

Stakleno posuđe otporno na toplinu može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ovo uključuje sve tipove posuđa za kuhanje od kaljenog stakla. Međutim, ne koristite osjetljivo stakleno posuđe poput, čaša od rebrastog stakla ili čaša za vino, jer se one mogu raspuknuti kako se hrana grije.

Plastične posude

Ove posude mogu se koristiti za čuvanje hrane koju treba brzo podgrijati. Međutim, ne smiju se koristiti za čuvanje hrane koja treba dugo vrijeme biti u pećnici jer vruća se vruća hrana može omotati oko plastične posude ili otopiti plastiku.

Papir

Papirnati tanjuri i posude praktični su i sigurni za uporabu kod mikrovalne funkcije, vodeći računa da je vrijeme pripreme hrane kratko i da hrana koja se priprema sadrži malo masnoće i vlage. Papirnati ubrusi isto su vrlo korisni za omatanje hrane i za oblaganje posuda za pečenje u kojima će se pripremati masna hrana, poput slanine. Općenito, izbjegavajte proizvode od obojenog papira jer se boja može preslikati. Neki proizvodi od recikliranog papira mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati iskrenje ili požar ako se koriste u mikrovalnoj pećnici.

Plastične vrećice za kuhanje

Uzimajući u obzir da su proizvedene posebno za kuhanje, vrećice za kuhanje mogu se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Međutim, pripazite i napravite prorez na vrećici kako bi para mogla izaći iz nje. Nikad ne koristite obične plastične vrećice za pripremanje hrane primjenom mikrovalne funkcije, jer se one mogu otopiti i puknuti.

Plastični kuhinjski pribor za mikrovalnu pećnicu

Dostupan je veliki broj kuhinjskog pribora različitih oblika i veličina koji se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Uglavnom, vjerojatno pribor koji već imate možete koristiti te ne trebate kupovati novi kuhinjski pribor.

Glineno posuđe, posuđe od kamena i keramike

Posude izrađene od ovih materijala obično je jako fino za primjenu kod mikrovalne funkcije, ali da bi bili sigurni treba ih testirati.



OPREZ

Neki predmeti s visokim udjelom olova ili željeza nisu prikladni za primjenu kao kuhinjski pribor. Kuhinjski pribor treba provjeriti i utvrditi je li prikladan za primjenu u mikrovalnoj pećnici.

KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Trebate voditi računa o

Uvijek nadzirite hranu dok se kuha. Mikrovalna funkcija opremljena je lampicom koja se automatski uključuje kada pećnica radi tako da se možete vidjeti unutrašnjost i pratiti napredak u pripremanju hane. Upute dobivene u receptima vezane uz podizanje, miješanje i slično treba svesti na minimalno preporučeni broj koraka. Ako vam se čini da se hrana neravnomjerno kuha jednostavno napravite potrebne prilagodbe koje smatrate potrebnima za rješavanje problema.

Čimbenici koji utječu na vrijeme pripreme jela u mikrovalnoj pećnici

Brojni čimbenici utječu na vrijeme pripremanja hrane. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu značajno utječu na vrijeme pripreme hrane. Na primjer, kolač koji se radi s hladnim maslacem, mlijekom i jajima zahtijevat će duže vrijeme pečenja od onog koji je pripremljen sa sastojcima sobne temperature. Neki recepti, osobito oni za kruh, kolače i kreme, preporučuje da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije do kraja gotova.

To nije greška. Kada pustite da odstoji, obično prekrivenu, ova hrana će se nastaviti kuhati van pećnice, jer će toplina zarobljena u vanjskom dijelu hrane postepeno će putovati u unutrašnjosti. Ako se hrana ostavi u pećnicu dok se ne zgotovi do kraja, vanjski dio će se prekuhati ili čak zagoriti. Postati ćete jako vješti u procjenjivanju vremena potrebnog da se hrana pripremi i odstoji za različite vrste hrane.

Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana poput kolača i kruha priprema se brže od teške, guste rane poput pečenja ili složenaca. Morate voditi računa kada pripremate poroznu hranu u mikrovalnoj pećnici jer vanjski rubovi mogu postati suhi i lomljivi.

Visina hrane

Gornji dio hrane koja je visoka, posebno pečenja, pripremit će se brže od nižih dijelova. Stoga, pametno je nekoliko puta okrenuti visoku hranu tijekom pripremanja.

Udio vlage u hrani

Kako toplina koju stvaraju mikrovalovi izaziva isparavanje vlage, relativno suhu hranu poput pečenja i nekog povrća treba prskati vodom prije pripreme ili ih poklopiti kako bi se vlaga zadržala.

Udio kosti i masnoće u hrani

Kosti provode toplinu, a masnoća se priprema brže od mesa. Trebate biti pažljivi prilikom pripremanja meso koje sadrži kosti ili masnoću i tako spriječiti neravnomjerno ili prekuhano meso.

Količina hrane

Broj mikrovalova u pećnici ostaje konstantan bez obzira koliko se hrane priprema. Stoga, ako u pećnicu stavite više hrane to će se ona pripremati duže. Upamtite, vrijeme pripremanja hrane smanjit će se barem za jednu trećinu ako prepolovite količinu hrane navedenu u receptu.

Oblik hrane

Mikrovalovi prodiru približno samo 2 cm u hranu, unutrašnji dio debele hrane priprema se stvaranjem topline u vanjskom dijelom hrane koja prodire unutra. Samo se vanjski rub hrane priprema primjenom energije mikrovalova, ostalo se priprema kondukcijom. Najgori mogući oblik hrane koja će se pripremati u mikrovalnoj pećnici je kvadrat. Uglovi će zagoriti prije nego što se središte zagrije. Okrugla, tanka hrana i hrana u obliku prstena najbolje se priprema u mikrovalnoj pećnici.

Poklapanje

Poklopci zadržavaju toplinu i paru te tako omogućuju bržu pripremu hrane. Koristite poklopac ili plastičnu ljepljivu foliju za mikrovalnu pećnicu s uglovima savinutim prema nazad radi sprječavanja prskanja.

KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Tamnjenje

Meso i perad koji se pripremaju petnaest minuta ili duže lagano će potamnjeti u vlastitoj masnoći. Hrana koja se priprema kraće vrijeme može se premazati tamnim umakom poput Worcestershire umaka, umakom od soje ili umakom za pečenja kako bi se postigla privlačna boja. Kako se relativno mala količina umaka za tamnjenje dodaje hrani to neće utjecati na originalni okus hrane.

Prekrivanje s papirom koji ne upija masnoću

Ovaj način poklapanja ne zatvara hranu toliko čvrsto kao poklopac ili ljepljiva folija, stoga se hrana može lagano isušiti. Ali upravo zato što ne pranja tako čvrsto kao poklopac ili ljepljiva folija on omogućuje lagano isušivanje hrane.

Raspored hrane i razmak između hrane

Pojedinačna hrana, poput pečenih krumpira, malih kolača i predjela zagrijat će se ravnomjerno ako se u pećnici postave na ravnomjernu udaljenost, po mogućnosti u krug. Nikad ne slažite hranu jednu na drugu.

Miješanje

Miješanje je jedna od najvažnijih tehnika prilikom pripremanja hrane u mikrovalnoj pećnici. Kod tradicionalne pripreme hrane, miješanje hrane služi kako bi se sastojci povezali. Kod hrane koja se priprema u mikrovalnoj pećnici miješanje služi za širenje i distribuiranje topline. Uvijek miješajte izvana prema središtu jer se vanjski dio hrane prvi zagrijava.

Okretanje

Veliki, visoki komadi hrane poput pečenja i cijele kokoške trebaju se okretati tako da se vrh i dno hrane ravnomjerno ispeku. Također, dobro je okretati rasječenu kokoš i kotlete.

Postavljanje debljih komada hrane prema van

Kako su mikrovalovi dopiru do vanjskog dijela hrane dobro je staviti deblje komade mesa, peradi i ribe na vanjski rub posude u kojoj se hrana priprema. Na ovaj način, deblji komadi hrane primit će najviše energije mikrovalova, a hrana će se ravnomjerno ispeći.

Oblaganja

Trake od aluminijske folije (koja blokira mikrovalove) mogu se postaviti preko uglova i rubova kvadratnih i pravokutnih komada hrane kako se ti dijelovi ne bi prekuhali. Nikad ne koristite previše folije i vodite računa da je folija zahvaćena za posudu jer može izazvati iskrenje u pećnici.

Podizanje

Deblja ili gušća hrana može se podići tako da se mikrovalovi mogu apsorbirati s donje strane i iz središta hrane.

Probadanje

Hrana koja se nalazi u ljusci, kožici ili membrani vjerojatno će prsnuti u pećnici osima ako je se prije pripremanja ne probode. Takva hrana uključuje žumanjke i bjelanjke jaja, školjke i kamenice te cijeli komadi povrća i voća.

Kušanje je li hrana gotova



Hrana se u pećnici priprema brzo, stoga je treba često kušati. Neke vrste hrane ostavljaju se u mikrovalnoj pećnici dok se ne skuha do kraja, ali većina hrane, uključujući meso i perad, treba izvaditi iz pećnice dok je još uvijek lagano nekuhana te je će se do kraja skuhati dok odstoji izvan pećnice. Unutarnja temperatura hrane povećat će se između 50 °F (30 °C) i 150 F (8 °C) tijekom vremena koje će odstajati izvan pećnice.

Vrijeme odstajanja hrane

Hrana se većinom pusti da odstaje 3 do 10 minuta nakon vađenja iz pećnice. Obično se hrana nastavlja kuhati u vremenu koji odstoji izvan pećnice jer je toplina zadržana u hrani osim ako se hrana nije trebala osušiti (na primjer, neki kolači i biskvit). Kada se hranu pusti da odstoji time se završava kuhanje, a to pomaže u prožimanju i razvoju okusa.

PAMETNE FUNKCIJE

Aplikacija ThinQ tvrtke LG

Ova značajka dostupna je samo na modelima s logotipom  ili .

Aplikacija **ThinQ** tvrtke LG omogućava vam komuniciranje s uređajem putem pametnog telefona.

Značajke aplikacije LG ThinQ

Komunicirajte s uređajem pomoću pametnog telefona koristeći praktične pametne značajke.

Smart Diagnosis

- Ako naiđete na problem tijekom upotrebe uređaja, ova značajka pametne dijagnoze pomoći će vam u dijagnozi problema.

NAPOMENA



- Aplikacija je podložna promjenama u svrhu poboljšanja uređaja bez prethodne obavijesti korisnicima.
- Značajke mogu varirati ovisno o modelu.

Instalacija aplikacije ThinQ tvrtke LG

Potražite aplikaciju **LG ThinQ** u trgovini Google Play & Apple App na pametnom telefonu.

- Pratite upute za preuzimanje i instaliranje aplikacije.
- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i slijedite upute iz aplikacije za registraciju uređaja.

Smart Diagnosis

Ova značajka dostupna je samo na modelima s logotipom  ili .

Upotrijebite ovu značajku za pomoć u dijagnozi i rješavanju problema s uređajem.

NAPOMENA

- Zbog razloga koji se ne mogu pripisati nemaru tvrtke LG, postoji mogućnost da usluga ne radi zbog vanjskih faktora kao što su, između ostalog, nedostupnost Wi-Fi mreže, nepovezanost na Wi-Fi mrežu, lokalna politika trgovine aplikacijama ili nedostupnost aplikacije.

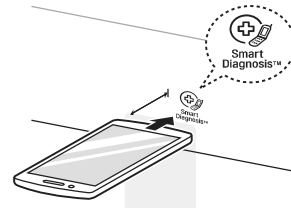
- Značajka se može mijenjati bez prethodne najave i može imati različite oblike ovisno o mjestu na kojem se nalazite.

Upotreba zvučne dijagnoze za dijagnosticiranje problema

Pratite sljedeće upute za upotrebu metode zvučne dijagnoze.

- Pokrenite aplikaciju **ThinQ** tvrtke LG i odaberite značajku Smart Diagnosis u izborniku. Pratite upute za zvučnu dijagnozu aplikacije **ThinQ** tvrtke LG.

- 1 Kada su vrata zatvorena, dsržite mikrofona telefona iznad ikone **Smart Diagnosis**. Ne dirajte druge tipke.



- 2 Pritisnite i držite tipku **STOP/BRISANJE** 8 sekundi dok se na zaslonu ne pojavi broj **5**.
- 3 Nakon što čujete tri kratka zvučna signala, otpustite tipku **STOP/BRISANJE**.
- 4 Držite telefon na mjestu dok ne završi prijenos zvukova. Vrijeme će se odbrojavati na zaslonu. Kada završi odbrojavanje i prijenos zvukova, dijagnoza će se prikazati u aplikaciji.

NAPOMENA

- Za najbolje rezultate ne pomičite telefon tijekom prijensa zvukova.

PITANJA I ODGOVORI

ČESTO POSTAVLJENA PITANJA	Odgovor
Što nije u redu ako lampica pećnice ne svijetli?	Više je razloga zašto lampica pećnice ne svijetli. Ili je žaruljica pregorila ili je došlo do prekida strujnog kruga.
Prolazi li energija mikrovalova kroz staklo za gledanje na vratima?	Ne. Otvori ili priključci napravljeni su tako da propuštaju svjetlo, a ne mikrovalove.
Zašto se čuje zvuk BIIP kada se dodirne gumb za upravljačkoj ploči?	Zvuk BIIP čuje se kao potvrda da je postavka ispravno unesena.
Hoće li se mikrovalna pećnica pokvariti ako se radi dok je prazna?	Da. Pećnica nikad ne smije raditi ako je prazna.
Zašto jaja poneka prsnu?	Prilikom pečenja kolača, prženja ili poširana jaja, žumanjak može prsnuti zbog nakupljene pare unutar membrane žumanjka. Spriječite ovo tako što ćete probušiti žumanjak prije pripremanja. U mikrovalnoj pećnici nikad ne pripremajte jaja u ljusci.
Zašto se preporučuje ostaviti hranu da odstoji neko vrijeme nakon završetka pripreme u mikrovalnoj pećnici?	Nakon što je priprema hrane u mikrovalnoj pećnici završeno hrana se nastavlja kuhati i tijekom vremena koje odstoji izvan pećnice. Ovo vrijeme kada hrana odstoji izvan pećnice ovisi o gustoći hrane.
Zašto moja pećnica nekad ne kuha brzo kao što je navedeno u uputama?	Pogledajte ponovno upute za pripremu hrane i utvrdite pridržavate li se ispravno navedenih uputa te pogledajte što može biti razlog različitom vremenu pripreme hrane. Vremena pripreme hrane navedena u uputama i postavke topline su prijedlozi, odabrani da vam pomognu spriječiti prekuhavanje hrane, što je najčešći problem dok se ne naučite koristiti pećnicu. Osim uputa za pripremanje hrane koristite i svoj zdrav razum i testirajte stanje hrane, kao i kod običnog štednjaka.
Zašto se na zaslonu pojavljuje riječ 'Cool' (hlađenje) ili preostalo vrijeme pripremanja hrane te se čuje zvuk ventilatora kada završi priprema hrane u mikrovalnoj pećnici?	Nakon što završi priprema hrane u mikrovalnoj pećnici ventilator će nastaviti s radom kako bi se pećnica ohladila. Na zaslonu će se prikazati 'Cool' (hlađenje). Ako otvorite vrata ili ako jednom pritisnete gumb STOP/BRISANJE prije završetka vremena pripremanja hrane tada će se na zaslonu prikazati preostalo vrijeme potrebno za pripremu hrane. Ovo nije kvar.

Prilikom rukovanja mikrovalnom pećnicom, ako koristite proizvode poput radio-prijemnika, televizora, bežičnog LAN-a, Bluetootha, medicinske opreme, bežične opreme i sl. koji koriste istu frekvenciju kao i mikrovalna pećnica tada proizvod može primati smetnje od tih proizvoda. Ove smetnje ne predstavljaju problem mikrovalnoj pećnici ili proizvodu te ne znače kvar. Stoga se mogu sigurno koristiti. Međutim, medicinska oprema također može primati smetnje, stoga trebate biti pažljivi kada medicinsku opremu koristite u blizini ovog proizvoda.

TEHNIČKI PODACI

MH656 * * * *		
Ulazna snaga	230 V~ 50 Hz	
Izlazna snaga mikrovalne pećnice	Maks. 1000 W * (IEC60705 standard nazivnih vrijednosti)	
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz	
Vanjske dimenzije	476 mm(Š) X 272 mm(V) X 388 mm(D)	
Potrošnja energije	Mikrovalna priprema hrane	1150 W
	Roštilj	900 W
	Kombinirani roštilj	1450 W

* Kod 1000 W i 800 W izlazna snage postepeno će se smanjiti radi izbjegavanja pregrijavanja.

Zbrinjavanje starog uređaja



- 1 Ovaj simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima označava kako se otpadni električni i električni proizvodi (WEEE) moraju zbrinjavati odvojeno od komunalnog otpada.
- 2 Dotrajali električni proizvodi mogu sadržavati opasne tvari stoga će ispravno zbrinjavanje vaših dotrajalih uređaja pomoći u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje. Vaš dotrajao uređaj može sadržavati dijelove koji se mogu ponovo iskoristiti za popravak drugih proizvoda te druge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i tako sačuvati ograničene resurse.
- 3 Ovisno o razini smetnje / štete i dobi stavke, stari proizvodi mogu se popraviti za više radnog života koji će spriječiti izbjeci otpada. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu uporabu može se reciklirati da se oporavim vrijedne resurse i pomoći da se smanji globalno potrošnju novih sirovina.
- 4 Uređaj možete odnijeti u trgovinu u kojoj ste kupili proizvod ili možete kontaktirati ured za zbrinjavanje otpada kod vaših mjesnih nadležnih tijela te od njih saznati više informacija o najbližem ovlaštenom WEEE sabirnom centru. Za najnovije informacije iz vaše države molimo pogledajte internetske stranice www.lg.com/global/recycling

Frekvencija mikrovalova : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupa 2 / Klasa B)

Oprema grupe 2: grupa 2 sadrži svu ISM RF opremu kod koje je energija radiofrekvencija u frekvencijskom rasponu od 9 kHz do 400 GHz namjerno generirana i koja se koristi ili se koristi samo u elektromagnetskom obliku

Oprema B klase je oprema prikladna za uporabu u kućanstvima i objektima izravno povezanim na nisko naponsku opskrbnu mrežu koja opskrbljuje zgrade koje služe za stanovanje.

Korisnički priručnik možete preuzeti na adresi <http://www.lg.com>.